

# SCHNELLE TOMATEN-PAPRIKA-SPAGHETTI



Schnelle und einfache Nudeln mit Tomatensoße gehen einfach immer. Wenn es mittags schnell gehen muss oder man noch spontan ein Abendessen braucht ist diese Pasta perfekt. Die Zutaten hat man fast immer zuhause und kann so direkt loslegen. Das Paprikamark gibt der Sauce einen würzigeren Geschmack, ihr könnt es aber nach Belieben durch Tomatenmark ersetzen. Ich finde Spaghetti passen zu dieser Soße richtig gut, ihr könnt aber auch jede andere Nudelsorte verwenden, achtet hier einfach auf die jeweilige Kochzeit.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## TOMATEN-PAPRIKA-SPAGHETTI

Schäle die Knoblauchzehe und hacke sie fein. Erhitze das Olivenöl in einer (Gusseisen-)Pfanne bei mittelhoher Hitze und brate den Knoblauch darin etwa 1 Minute an. Halbiere die Tomaten, gib sie in die Pfanne und brate sie etwa 2-3 Minuten mit an. Koche in der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest. Nimm vor dem Abgießen ausreichend Nudelwasser heraus und stelle es zur Seite. Gib das Paprikamark zu den Tomaten und brate es kurz mit an. Schalte den Herd aus, gib die Nudeln mit dem Pastawasser dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer. Hoble oder reibe den Parmesan zum Servieren über die Nudeln. Viel Spaß beim Nachkochen, deine Sally!

## TOMATEN-PAPRIKA-SPAGHETTI:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Cocktailtomaten
- 500 g Spaghetti
- 2 EL Paprikamark
- 200 g Nudelwasser
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 50 g Parmesan